

- El barril Ecofass es un producto a presión, toda manipulación debe efectuarse con precaución.
Por ello, no es aconsejable tirarlo ni hacerlo rodar.
Presión maxi. de servicio 3 bars



- No almacenar los barriles vacíos bajo presión, por favor proceda a su despresurización inmediatamente después de recibirlos de vuelta.

- **Una vez llenos, no exponer ni almacenar los barriles al sol.**

- **Temperatura recomendada de almacenaje del barril, entre 0° y 25 °C**

- Guarde las bolsas de un solo y los conjuntos desechables en un lugar limpio y seco

- Temperatura recomendada de almacenaje del bolsas y conjuntos > 10 °C



- Los pinchadores (utilizados para el llenado y en el momento de la extracción) deben conservarse en perfecto estado con el fin de garantizar la estanqueidad perfecta durante su conexión.

- La carbonatación de la cerveza debe ser de un máximo de 5g de CO2 por litro

- Antes de utilizar el barril Ecofass, tenga la amabilidad de leer detenidamente el presente manual.

Manual de instrucciones



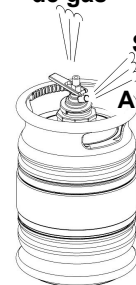
PELIGRO

Recuerde: A su vuelta, el barril está bajo presión

Debe imperativamente: despresurizar el barril antes de proceder a desmontarlo. Acople el pinchador al cabezal del barril y pínchelo con el fin de dejar salir el aire comprimido (o el CO2) por el lado del aire y por el lateral antes de su apertura.

Una vez completado este proceso, el barril puede abrirse

Eventual escape
de gas



Salida de CO2
o de
Aire comprimido

→ Cabezal del barril:

- reutilizable: véase párrafo 01

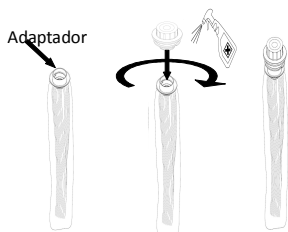
Recuerde: Antes de su primera utilización debe procederse a la limpieza del cabezal reutilizable

En lo que respecta a su limpieza véase el último párrafo

- D e un solo uso: después de retirar la cápsula de protección del cabezal véase párrafo 02

01 – Enroscado de la bolsa al cabezal reutilizable

Adaptador



- quite la cápsula de protección de la bolsa

- verifique que la junta color crema esté correctamente posicionada sobre el cuello de la bolsa

- pulverice un producto desinfectante sobre la red del cabezal y el adaptador de la bolsa

- enrosque al máximo la bolsa al cabezal (sujetando siempre la bolsa por el adaptador)

La parte superior del adaptador de la bolsa debe quedar en contacto con la parte inferior del cabezal

Todas estas operaciones deben realizarse en un entorno limpio y poniendo especial atención en ellas

02 – Introducción del conjunto (cabezal + bolsa) dentro del barril

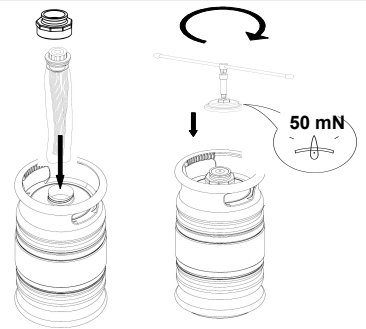
- verifique que la junta de estanqueidad color crema entre el cabezal y el cuello del barril esté correctamente posicionada
- introduzca el conjunto del cabezal + bolsa dentro del barril teniendo especial cuidado de no deteriorar o pinchar la bolsa
- enrosque la contratuerca a un par de fuerzas equivalente a 50 mN
- pulverice un producto desinfectante sobre el cabezal



Ajuste

Tuerca mal ajustada

- = Falta de estanqueidad
- = Fuga de aire a la altura del cabezal del barril
- = Pérdida de contrapresión
- = Espuma en el momento de la extracción



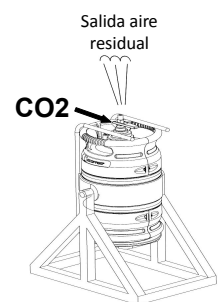
03 – Llenado del barril

1. Producto no gaseoso / segunda fermentación en barril

a. Preparación del barril

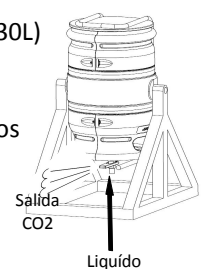
Es necesario ejercer una contrapresión mediante la introducción de CO₂ entre el barril y la bolsa con el fin de eliminar el aire residual de la bolsa. Para ello:

- conecte el pinchador previamente desinfectado
- después de haber abierto la válvula que corresponde al interior de la bolsa (boquilla de entrada/salida de producto), ejerza una presión de 1 bar entre el barril y la bolsa vía la boquilla de entrada del gas del pinchador
- Cierre la válvula de entrada de producto del pinchador (boquilla de salida/entrada del producto) y abra la válvula del gas (boquilla entrada/salida del gas) para dejar salir el aire
- desacople el pinchador



b. Llenado del barril boca abajo

- acople el pinchador utilizado para el llenado a una bomba
- llene el tubo con el producto a embarrilar abriendo la válvula y dejando correr el líquido
- cierre la válvula
- conecte el pinchador de llenado previamente desinfectado
- abra la válvula de la boquilla que permite la salida del aire entre el barril y la bolsa (boquilla entrada/salida del gas del pinchador)
- dé la vuelta al barril poniéndolo boca abajo
- abra la válvula de llegada del producto (boquilla de salida/entrada del producto) hasta alcanzar el volumen deseado
- Cuidado: no llene el barril al máximo (esto es, para un barril de 30L no superar nunca los 30L) pues existe un riesgo de desgarro o explosión de la bolsa por la presión. Se recomienda encarecidamente utilizar un caudalímetro o una báscula
- cierre la válvula de llegada del producto cuando el volumen (o el peso) han sido alcanzados
- ponga el barril boca arriba
- para una segunda fermentación en barril aplicar una contrapresión de 2,5 bar con CO₂
- desacople el pinchador
- aclare el cabezal y el barril con abundante agua
- seque el cabezal con un secador de aire filtrado
- pulverice un producto desinfectante sobre el cabezal

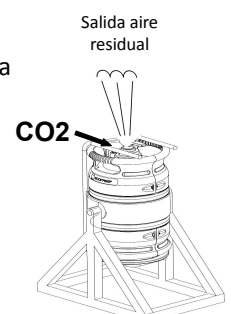


2. Producto gaseoso, ejerza una presión máxima de 3 bar

a. Preparación del barril

Es necesario ejercer una contrapresión mediante la introducción de CO₂ entre el barril y la bolsa con el fin de eliminar el aire residual de la bolsa. Para ello:

- conecte el pinchador previamente desinfectado
- después de haber abierto la válvula que corresponde al interior de la bolsa (boquilla de entrada/salida de producto), ejerza una presión de 1,2 bar entre el barril y la bolsa vía la boquilla de entrada del gas del pinchador
- Cierre la válvula de entrada de producto del pinchador (boquilla de salida/entrada del producto) y conserve la contrapresión en el barril
- desacople el pinchador

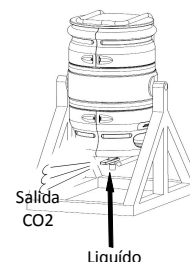


b. Llenado del barril boca abajo

- acople el pinchador utilizado para el llenado a una bomba
- llene el tubo con el producto a embarrilar abriendo la válvula y dejando correr el líquido
- cierre la válvula
- conecte el pinchador de llenado previamente desinfectado
- abra la válvula de la boquilla que permite la salida del aire entre el barril y la bolsa (boquilla entrada/salida del gas del pinchador)
- dé la vuelta al barril poniéndolo boca abajo
- abra la válvula de llegada del producto (boquilla de salida/entrada del producto) hasta alcanzar el volumen deseado
- ajustar el escape de aire para conservar una contrapresión constante de 1,2 bar durante todo el proceso de llenado

Ciudad: no llene el barril al máximo (esto es, para un barril de 30L no superar nunca los 30L) pues existe un riesgo de desgarrar o explosión de la bolsa por la presión. Se recomienda encarecidamente utilizar un caudalímetro o una báscula

- cierre la válvula de llegada del producto cuando el volumen (o el peso) han sido alcanzados
- ponga el barril boca arriba
- aplicar una contrapresión de 2,5 bar con CO₂
- desacople el pinchador
- aclare el cabezal y el barril con abundante agua
- seque el cabezal con un secador de aire filtrado
- pulverice un producto desinfectante sobre el cabezal



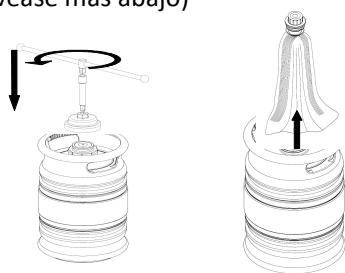
Trasiego, despresurización y desmontado

Trasiego con aire comprimido mediante una presión mínima de 2,5 bar y una presión máxima de 3 bar

Una vez que el barril está vacío, antes de desmontarlo es imprescindible despresurizarlo acoplando un pinchador con el fin de dejar salir el aire comprimido (o el CO₂) de la boquilla de entrada/salida de aire y de la boquilla de entrada/salida de producto antes de su apertura

Desenrosque la contratuerca y retire el conjunto compuesto por cabezal + bolsa:

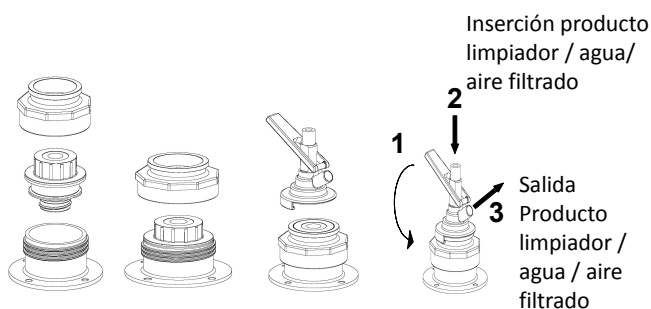
- Si cabezal reutilizable, desenrosque el cabezal de la bolsa y proceda a su limpieza (véase más abajo)



- Si cabezal de un solo uso: tire el conjunto compuesto por cabezal + bolsa

Limpieza del cabezal reutilizable

Es necesario limpiar los cabezales del barril después de cada uso siguiendo el protocolo descrito a continuación. Poner en remojo los cabezales no es suficiente, la utilización del pinchador en la limpieza de los cabezales, permite limpiar el conducto interior de los cabezales, por donde pasa la bebida



Protocolo:

- **Prelavado** 1 min con agua fría
- **Lavado** alcalino clorado (circuito cerrado): DIVOSAN TC86
- Concentración: 1,5 a 2 %
- Temperatura de lavado: 50 a 55°C
- Tiempo de lavado: 3 min
- **Aclarado** con agua fría (evacuación alcantarillado): 2 min
- **Secado** del interior del cabezal con aire filtrado o CO₂
- Désinfección final DIVODES FG sin necesidad de aclarado